SOCIEDADE NACIONAL DE AGRICULTURA

FASCICULO N. 1

VITICULTURA

EXPOSIÇÃO VITICOLA DE S. PAULO EM 1897

RELATORIO

APRESENTADO

AO GOVERNO DE MINAS GERAES

PELO

Dr. Campos da Paz
DELEGADO DO GOVERNO DE MINAS GERAES

IMPRESSO POR CONTA DO MINISTERIO DA INDUSTRIA, VIAÇÃO E OBRAS PUBLICAS, PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

RIO DE JANEIRO
IMPRENSA NACIONAL
1898

EXPOSIÇÃO VITICOLA DE S. PAULO

Exm. Sr. Dr. Francisco Sá, Muito Digno Secretario de Estado dos Negocics da Agricultura, no Estado de Minas Geraes — Tenho a honra de apresentar a V. Ex. o relatorio da delicada commissão, com a qual V. Ex. se dignou distinguir-me por meio do seguinte telegramma:

« Dr. Campos da Paz — S. Paulo — Rogo-vos prestar, mais uma vez, a este Estado, o serviço de represental-o na Exposição Viticola.

Congratulo-me comvosco pela brilhante demonstração do desenvolvimento da bemfazeja cultura, a cujos progressos, no Brazil, ficará, indelevelmente, ligado vosso nome: — *Francisco Sá*, secretario da agricultura.»

Accusei, immediatamente, o recebimento do telegramma de V. Ex., agradecendo a benevola referencia á minha humilde pessoa, e compareci á Exposição Viticola, promovida pela Exma. Sra. D. Veridiana Prado e pelo Sr. Dr. Barretto.

Ahi comecei a dar cumprimento á honrosa commissão, tomando a palavra, depois de me haver officialmente apresentado, como representante do Estado de Minas Geraes, e, em nome do Governo, felicitei á Exma. Sra. D. Veridiana Prado e ao Sr. Dr. Luiz Pereira Barretto, pelo brilhante resultado mais uma vez conseguido por aquelle nosso illustre compatriota.

Nessa occasião, era a Exposição presidida pelo illustre prefeito do Districto Federal, o Sr. Dr. Furquim Werneck, e achava-se tambem presente, representando a Sociedade Nacional de Agricultura, o Sr. Dr. Antonio Vaz Pinto Coelho da Cunha, seu 1º vice-presidente.

Procurei, do melhor modo, interpretar os sentimentos do Governo deste glorioso Estado e a sympathica solicitude e interesse com que elle acompanha os trabalhos do sabio compatriota, o Sr. Dr. Barretto, e o patriotico empenho da Exma. Sra. D. Veridiana Prado em divulgar os resultados obtidos, por meio de exposições annuaes de uvas, que, postas depois em leilão, vão mitigar, com o producto destes, os soffrimentos dos desgraçados vencidos da sorte, os desherdados da fortuna, que, colhidos pela molestia, gemem nas enxergas dos hospitaes de caridade.

A Exma. Sra. D. Veridiana Prado e o Sr. Dr. Luiz Pereira Barretto, visivelmente commovidos pela alta distincção que assim lhes era mais uma vez conferida pelo Governo de Minas, fazendo officialmente representar o Estado naquella festa do Trabalho, da Sciencia e da Caridade, incumbiram-me de transmittir a V. Ex. os seus protestos de gratidão, e foram incançaveis em distinguir na minha pessoa o Estado que eu representava, por delegação de V. Ex., em nome do Governo, rodeando-me das mais delicadas attenções, ás quaes procurei corresponder em nome de V. Ex.

A mais delicada das attenções por parte da Exma. Sra. D. Veridiana Prado foi o almoço intimo, com que ella distinguiu em seu palacete ao representante do Estado de Minas, ao 1º vice-presidente da Sociedade Nacional de Agricultura e ao illustre prefeito do Districto Federal. O illustre Sr. Dr. Barretto, para corresponder á gentileza de V. Ex., insistiu commigo para por-me ao corrente dos progressos dos seus estudos e ensaios agricolas e por isso não só convidou-me para uma reunião em Pirituba com os Srs. Drs. prefeito municipal do Districto Federal e Vaz Pinto, em cuja reunião baptisou uma videira nova, producto da hybridação da flôr da *Chasselas doré* pelo pollen da *Rupestris*, como insistiu commigo para levar-me mais vezes a Pirituba, aonde de facto mais duas vezes voltei em companhia do illustre sabio, tudo examinando e recolhendo as sabias lições, que produzia ao lado de cada ensaio que mostrava.

Além de mais essas duas visitas a Pirituba, o Sr. Barreto entretinha-me constantemente em seu gabinete de trabalho com

as mais instructivas palestras, sobre assumptos agricolas, especialmente sobre a viticultura, que faz, com justiça, o objecto principal de suas preoccupações scientificas, pela importancia ligada por elle a essa cultura, como meio de povoamento do solo e de fornecimento, portanto, de braços á lavoura de café, que, por causa dos velhos e rotineiros methodos, ainda empregados, julga luctar sómente com a escassez de trabalhadores e falta de credito agricola.

Além dessa grande importancia, que resolve um dos problemas da riqueza das nações, a viticultura é, ella propria, uma fonte de consideraveis riquezas.

Referindo-me ao Estado de S. Paulo, de onde encontro dados estatisticos em trabalho do Dr. Ernesto Lehmann, verifica-se que a area cultivada de café é de 265.012 hectares com a avultada producção de cerca de 42 arrobas, na média por hectare; si calcularmos o valor total, ao preço médio de 20$ á arroba, temos 222.610:080$ pelas 11.130.500 arrobas.

Egual area, plantada de uva de vinho, produziria uma media de 10 pipas por hectare, cujo vinho, vendido á razão de 150$ a pipa, ou 300 réis o litro, representaria a somma de 397.518:000$000.

Este confronto é sufficiente para justificar a alta importancia deste assumpto.

Entendendo, conforme tive a honra de communicar, por carta a V. Ex., que o governo de Minas tinha mais do que a intenção de cumprir um simples dever de cortezia, e teria, além disso, o maior empenho em estar sempre ao corrente dos estudos do illustre sabio, sobretudo, tendo elle nestes ultimos tempos se occupado com ensaios de cultura de *vitis vinifera*, propria para a fabricação do vinho, bem como de hybridações de variedades americanas e européas, com o mesmo fim e proseguindo, ainda com o mesmo fim, a cultura das videiras japonezas e chinezas; julguei corresponder aos patrioticos intuitos de V. Ex. e do governo de Minas, demorando-me em S. Paulo, na convivencia do Dr. Barreto, o tempo preciso para trazer para este relatorio todas as informações que possam interessar á lavoura deste Estado, não só quanto á cultura da vinha,

como quanto á do café, dos cereaes, das forragens e das florestas.

Demorei-me, por isso, em S. Paulo até o dia 10 do corrente e passo a informar-vos o que observei, começando pela

VITICULTURA

Houve tempo em que parece que entre nós se cultivou a videira européa, porque, a tradição guarda a memoria de uvas moscateis, dedo de dama, bastardo e outras, colhidas aqui e acolá.

Em Outro Preto, mesmo, e em Ouro Branco, de onde tenho informações fidedignas, consta que ha quem tenha tido alguma colheita de uvas brancas, e na fazenda do Pé do Morro encontrei cêpas antigas e estragadas, nas quaes um ou outro rebento attestava a sua origem e a tradição guarda a noticia de que grande porção de fructo produziam.

A introducção da Isabella, videira american do grupo das Labruscas, que tem certa vóga, pela sua fertilidade e rusticidade, portadora, entretanto, de molestias cryptogamicas, ás quaes ella tem podido até certo ponto resistir, o que não aconteceu com a *vitis vinifera*, á qual ella necessariamente transmittiu o germen dessas molestias, fez desapparecer inteiramente a videira européa.

Si bem que se diga existir aqui e alli algumas videiras que ainda produzem fructo, o caso é tão raro que ainda não o pude verificar.

Originou-se então a crença de que a videira européa — a *vitis vinifera*, — não se desenvolvia entre nós: degenerava. Entretanto, innumeras deveriam ter sido as tentativas de sua introducção e acclimação, que deveria ter-se generalisado, sobretudo, nas chacaras do Rio de Janeiro, pertencentes a cidadãos portuguezes.

A crença na impossibilidade da acclimação da *vitis vinifera* arraigou se; de sorte que ninguem mais pensou em poder colher os seus fructos em suas chacaras.

Chegou, entretanto, o momento em que a diffusão da Isabella, cuja cultura se generalizou, fez nascer a industria vinicola, á qual os colonos deram impulso, procurando transplantar a industria que f ?za riqueza de suas patrias.

Novas tentativas de introducção da *vitis vinifera* deviam ter sido naturalmente feitas, porém, sem resultado, mesmo por parte de alguns homens illustrados, porque, a Isabella campeou soberanamente durante muito tempo, estendendo-se, sobretudo, pelos Estados do Sul, como Rio Grande, Santa Catharina, Paraná e S. Paulo, para onde tem mais abundante accudido a emigração estrangeira.

O vinho, produzido por essa Labrusca, que é acido, pouco encorpado, pouco alcoolico e dotado de um sabor e aroma, que os portuguezes chamam—selvagem—, os francezes—*foxé*,—os norte americanos—*fox*—e o Sr. Dr. Barretto qualifica de *avulpinado*, começou a ser conhecido e a ser mesmo introduzido no mercado quando a propaganda tenaz contra a falsificação dos vinhos e o conhecimento dos perigos dos vinhos artificiaes e falsificados entraram a preoccupar seriamente o consumidor, cioso de sua saude.

Mas, esse vinho não tem qualidades que o recommendem e os conhecedores do vinho natural começaram a attribuir ao clima o que só era devido á qualidade da uva e então formou-se a crença, por parte delles, que facilmente generalisou-se, de que *a uva no Brazil não fervia*.

Ficou, pois, estabelecido que a *vitis vinifera* não se acclimava entre nós, attribuindo-se ao clima o que só devia correr por conta de affecções cryptogamicas, como o demonstrarei, e que a uva entre nós não fervia, attribuindo-se ainda ao clima, o que só devia correr por onta da qualidade da uva, que pertence á videira do grupo das Labruscas, que, em sua generalidade, têm o *avulpinado*, de que ja fallei, que torna o seu vinho detestavel, além dos outros defeitos, oriundos da sua composição, como seja, por exemplo, a sua difficil conservação, pela sua fraca alcoolisação.

Esse defeito obriga os nossos vinhateiros a ajuntar-lhe alcool; mas, como o não têm, ajuntam-lhe aguardente, o que o torna ainda mais intragavel.

Apezar disso, porém, esse vinho tem grande extracção e encontra collocação quando é trazido ao mercado ; porque, é tal o receio pela sua saude, que é seriamenle prejudicada pelos vinhos artificiaes e pelos venenos, que a fraude nelles introduz, bem como nos vinhos falsificados importados, que o consumidor acceita facilmente um producto, em cujo sabor elle descobre o da uva que conhece.

Mas, a crença na impossibilidade da acclimação da *vitis vinifera* ficou de pé.

Para melhorar a qualidade do vinho, que encontrava, mesmo ruim, boa collocação, vendendo-se até a 400$ a pipa, mais outras variedades americanas começaram a ser ensaiadas e assim foram introduzidas videiras americanas do grupo das Æstivaliss como a Norton's Virginia ou Cynthiana, a Herbemont, a Jacques, etc., algumas das quaes produzem vinho bem regular.

Conseguir-se-hia melhorar a qualidade do vinho nacional, é certo, mas, por meio de videiras de que a Europa lança mão apenas, para cavallo, pela sua resistencia ao philoxera, por causa de sua rusticidade, como sejam as variedades diversas dos diversos grupos de videiras americanas, mas ficava de pé a impossibilidade da acclimação da *vitis vinifera*.

E a vinha, a européa, delicada em sua extructura, aprimorada pela arte na qualidade dos seus fructos, cuja delicia encanta os paladares educados; que, na Inglaterra, com grandes sacrificios em custosas estufas é cultivada para regalo dos *lords* e dos réis, essa, estava definitivamente banida do Brazil, imprimindo-lhe um cunho de selvageria, que só o tornava apto para a cultura do café, que no conceito do estrangeiro era o indicio de um clima quente, que, além do café, originario da Africa, só tinha podido acclimar a febre amarella.

E esses erros, que foram habilmente explorados pelos nossos visinhos do Prata, arraigavam-se até na convicção dos homens da sciencia, que os divulgaram em seus livros e em suas lições nas escolas.

Como assim não havia de ser, si a propaganda activa contra o Brazil achava logica demonstração na pauta das Alfandegas, que demonstrava que consumiamos, importados do estrangeiro,

os generos de primeira necessidade, aquelles sem os quaes não póde viver o homem civilisado:—*a carne, o pão e o vinho*—!?

Demonstrar, pois, que a *vitis vinifera* prosperava no Brazil era demonstrar que o seu clima é apto para a habitação do europeu; e, portanto, abrir á immigração expontanea a mais larga das portas, resolvendo assim o grande problema do povoamento do sólo, que a immigração assalariada não tem podido, nem poderá resolver, e amparar assim das crises previstas a nossa lavoura de café, creando ao mesmo tempo outras fontes poderosas de riqueza, que, desenvolvidas, farão do Brazil, que é o mais rico dos territorios, a mais rica das nações.

Foi a isso, que se propoz o illustre compatriota e sabio medico, meu venerando mestre, o Sr. Dr. Luiz Pereira Barretto.

Encetou sua campanha na imprensa scientifica estrangeira e esforçou-se por colher na sua vasta erudicção scientifica, armado do seu poderoso espirito philosophico, os mais fortes argumentos para combater o erro em que todos laboravam.

O illustre Sr. Dr. Barretto lembrou-lhes que si o cafeeiro é filho da Africa que lembra, é certo, os areiaes do deserto, seu berço está assentado em um planalto muito elevado, aonde « o clima é dos mais amenos e dos mais favoraveis para a habitação do européu » ; lembrou-lhes que a Asia, que é a patria da vinha, cuja benefica influencia sobre a civilisação dos povos se encontra patente através de todos os seculos, é, como o Brazil, mais quente do que a Europa.

Foi tudo, porém, baldado.

As argumentações inutilmente se accumulavam !

A cada nova demonstração, respondiam-lhe com um sorriso amavel como o fizeram, entre outros, Pulliat e Foëx:

« *Estais correndo atraz de uma sombra; o vosso paiz não é para uvas.* »

O Dr. Luiz Pereira Barretto não desanimou; fez-se viticultor para poder levantar a luva e empenhar-se na lucta com os diffamadores do nosso clima; e, depois de uma lucta ingente para a acclimação da *vitis vinifera*, na qual consumiu tempo precioso e uma enorme fortuna, conseguiu resolver o problema, á luz dos principios scientificos e enviar para a Europa photographias de

cachos de uvas de *vitis vinifera* de varias especies, deante das quaes os homens de sciencia abateram as armas e convenceram-se então de que o Brazil era propicio ao desenvolvimento da videira européa; e, como ella era enviada de S. Paulo, que está geographicamente situado a 23 ½° abaixo do equador, convenceram-se do erro exarado nos tratados de viticultura de que a vinha só prosperava em uma zona estreita, comprehendida entre os parallelos 37 e 52.

Pois não só se convenceram; estão no auge do enthusiasmo pelo Brazil e «hoje, segundo o Dr. Barretto, são as escolas de Pariz, de Lyon, de Montpellier, de Bordeaux, de Troyes, de Gand e de Bruxellas que fazem a propaganda a nosso favor,— propaganda gratuita e enthusiastica, fundamentalmente scientifica e contra a qual os nossos adversarios não podem dizer, como a proposito de alguns artigos encomiasticos, que por vezes apparecem nas folhas de lá a nosso favor:—«São artigos pagos pelo governo do Brazil!»

E a asserção do Dr. Barretto pode ser verificada pela consulta dos jornaes agricolas.

Para mostrar o enthusiasmo dos homens da sciencia basta citar alguns trechos de uma carta, escripta ao Dr. Barretto por um velho e emerito viticultor, collaborador de Charles-Naudin, cuja palavra deve ser duplamente insuspeita.

Trata-se do Mr. G. Chansel, que assim se exprime:

« Monsieur Naudin me racontait ce matin les resultats, que vous avez obtenus en cultivant ensemble le café et la vigne ce que jusq'a present était consideré comme une utopie:

Grace á vous, la preuve du contraire est maintenant faite au moins dans votre terrain et sous votre climat.

J'ai été charmé et enthousiasmé en admirant les photographies des superbes raisins, que vous avez envoyez á Mr. Naudin.

C'est vraiment splendide, et principalement la qualité ALPHONSE LAVALLÉE, qui, dépasse de 100 coudés tout ce que nous avons de plus beau en France et en Algerie.

Si cela ne vous contrariait pas que je fasse l'essai de ce plant en Algerie, je vous demanderais de m'en reserver au moment de la vendange quelques pepins pris dans les grains bien mûrs.»

E' pois um homem de sciencia quem diz ter ficado encantado e enthusiasmado, admirando as photographias das soberbas uvas que o Dr. Barretto enviou a Mr. Naudin e exclama no auge do enthusiasmo:

«E' verdadeiramente esplendido; e principalmente a qualidade — *Alphonse Lavallée*—, que excede de *cem covados* tudo o que, temos de mais bello em França e na Algeria ! ! »

E', pois, de lá mesmo que nos vem a confissão de que podemos aqui produzir uvas que excedam de *cent coudés*, o que lá conseguem de mais bello!

Emquanto não nos é dado ouvir igual conceito do ministro francez (1), que visitou o anno passado S. Paulo, ouçamos o testemunho insuspeito de um illustrado agricultor mineiro, o Sr. Dr. Henrique Vaz, de Juiz de Fóra, o qual, em uma carta escripta a um dos illustres vice-presidentes honorarios da Sociedade Nacional de Agricultura, o Sr. Frederico Albuquerque, assim se exprime:

« Estive em S. Paulo em fins de janeiro, visitando a cultura de vinhas do Dr. Barretto.

Fiquei maravilhado ; pois, nem em França vi cousa melhor.»

E, para ainda corroborar a minha crença de que temos climas melhores do que os das excellentes regiões vinhateiras para a producção da uva, basta citar alguns factos.

Em Diamantina, no collegio das irmãs de caridade, ainda ha um excellente vinhedo plantado sob a direcção do reverendo padre Henri Lacoste; fabrica-se ahi um vinho bem regular, que difficilmente se reconhece ser de Isabella.

Além desse vinho, alguns mais da mesma Isabella, principalmente um que provei, fabricado pelo illustre advogado, o sr. Dr. Pedro da Matta Machado, são bem regulares, quasi isentos de *fox* e regularmente encorpados e não tão acidos.

O reverendo padre Lacoste é um benemerito, que, condoido da sorte dos habitantes dos sertões de Minas, que na viticultura

---

(1) O Sr. Dr. Bernardino de Campos ouvio do ministro francez que as uvas de S. Paulo, cultivadas pele Dr. Barretto, são muito melhores que as de Franca.

O ministro francez é o Sr. Wiener, que veio ao Brazil como enviado extraordinario.

encontrarão o bem-estar que nem já o diamante que forrava outr'ora o leito dos seus rios póde dar, fazia a propaganda dessa cultura por onde quer que o levasse o seu dever apostolico. Levou até Santa Barbara, na fabrica de tecidos, dirigida pelo Sr. Augusto da Matta Machado e de propriedade do meu particular amigo, o Sr. Dr. João da Matta Machado, a sua propaganda bemfazeja.

E ahi o vinho colhido de Isabella, para cuja plantação elle forneceu todas as instrucções, é de tal sorte isento das más qualidades que o tornam intragavel, que, a não ter sciencia propria de sua origem, ninguem diria ser de Isabella o vinho ahi produzido.

Ha no Rio de Janeiro um negociante portuguez, o Sr. Joaquim Guimarães, que, ao proval-o em casa do Dr. Matta Machado, suppoz ser bom vinho de Portugal.

Como poderia estar hoje disseminada nos sertões do Norte de Minas a cultura da videira, si o padre Lacoste não tivesse sido desterrado para Cuyabá, talvez mesmo para não divulgar o segredo da cultura ? !

Em Ouro Branco fabriquei com uva Isabella um vinho, sem duvida inferior ao de Santa Barbara, que, entretanto, provado em Santa Luzia pelo maestro portuguez Barreto Aviz, que acabava de chegar de Portugal, foi por elle qualificado como vindo da Bairrada. O Dr. Matta Machado, em cuja casa isso se deu, informou-o de que a Bairrada era em Ouro Branco.

Parece estar sufficientemente demonstrada a excellencia do nosso clima para a cultura da videira, mesmo das variedades da *vitis vinifera*, as mais apreciadas de todas as regiões do globo.

E o Estado de Minas Geraes possue os mais excellentes climas para essa cultura, o que convinha tornar o mais publico possivel no estrangeiro.

Ha dias *O Paiz* lembrou uma exposição em Pariz, o que seria realmente de grande alcance para completar a obra encetada pelo Dr. Barretto com a remessa de photographias ; e, para levar a effeito tão grandiosa idéa, é certo que se poderia contar com a collaboração do illustre sabio.

Si em relação ás vinhas de uva de mesa a demonstração está feita pelas tres exposições successivas, dentro em breve o vinho,

fabricado com as uvas da vinha, cujo ensaio faz hoje a preoccupação do Dr. Barretto, virá demonstrar a sua excellencia, talvez superioridade sobre os seus similares estrangeiros.

Para essa nova prova o Sr. Dr. Barretto já tem cultivado em pleno estado de producção as videiras que fornecem as uvas com que se fabricam os vinhos das melhores *crûs francezas*.

Para chegar á demonstração da acclimação da videira européa, o Dr. Barretto consumiu muito tempo e uma grande fortuna.

Dotou, porém, sua patria de uma grande riqueza e hoje qualquer criança, seguindo-lhe os methodos, que são da mais facil execução, conseguirá resultado identico.

O amadurecimento do fructo na época das chuvas facilitava na videira européa o ataque do *botritis cynerea*, que determinava o apodrecimento do fructo, julgado correr por conta do clima.

Os trabalhos notaveis de Pasteur, demonstrando que os germens dos micro-organismos da fermentação alcoolica, esparsos na atmosphera, onde o microscopio os descobre em abundancia por occasião da vindima, pousam sobre a pellicula do fructo, á espera que ella se rompa, para actuar sobre o succo assucarado, ou sobre o mosto nas dornas, foram para o Dr. Barretto o traço de luz.

O fermento salutar, porque não havia de estar na atmosphera de mistura com os germens pathogenicos determinadores do apodrecimento ? !

Si assim fosse, a questão de clima transformava-se em uma questão de therapeutica e a antisepsia resolveria o problema.

E assim foi. O Sr. Dr. Barretto começou a tratar os cachos por um pó de sua composição constituido por partes iguaes de cal, cimento e flôr de enxofre e conseguio salvar as suas uvas do apodrecimento, já tendo conseguido salvar as suas videiras da acção da anthracnose e do peronospora.

Passo agora a expor minuciosamente, para que por qualquer possa ser seguido, o processo do Dr. Barretto, occupando-me primeiro com a *plantação*.

As videiras européas não devem ser plantadas de pé franco e sim enxertadas sobre cavallos resistentes ao phyloxera, para que fiquemos desde logo prevenidos contra o ataque do terrivel insecto.

Os melhores cavallos, aconselhados pelo Sr. Dr. Barretto, são as *Rupestris* e as suas *Hybridas*.

Tanto de umas, como de outras, a quantidade que se possa obter, entre nós, não será grande para o caso de um desenvolvimento rapido da cultura da videira européa para uva de mesa e não é prudente a importação de mudas da Europa, quando os seus vinhedos estão sendo perseguidos pelo Black-Rot, molestia terrivel, que está fazendo estragos consideraveis.

O que convém fazer, pois, é multiplicar a pouca rama que se obtiver de cavallos, enxertando-a na Isabella.

A enxertia multiplicará consideravelmente a rama, que fornecerá assim no anno seguinte grande quantidade de bacellos, que deverão ser encanteirados de maio a fins de agosto para, depois de enraizados, um ou dous annos depois, serem plantados nos seus logares definitivos.

E' conveniente lembrar que, excellente cavallo, as *Rupestris* só para esse fim podem servir, por serem muito sujeitas ao *desavinho*, que os francezes chamam *coulure*, molestia em virtude da qual os cachos abortam, não produzindo fructo; de sorte que nunca poderão ser plantadas para a producção directa, sendo, porém, de notar que o garfo, isto é, a rama, que se leva a enxertar no cavallo, nada soffre, vegetando e produzindo naturalmente.

A enxertia em cavallo resistente, como os que acabo de apontar, preservam-nos do ataque do phylloxera, contra o qual ficamos deste então prevenidos.

A Herbemont d'Aureilles é tambem bom cavallo.

As vinhas de uvas de mesa do Dr. Barretto são todas enxertadas em americanas resistentes, pratica que aliás hoje em dia é seguida na Europa com o mesmo fim.

Será preciso extrumar para plantar?

Na sua chacara de S. Paulo, hoje propriedade da Exma. Sra. D. Veridiana Prado, o Sr. Dr. Barretto extrumou, por se tratar de um sólo que foi charco e de subsólo turfoso, que foi preciso primeiro enxugar e extrumar, depois de o ter profundamente revolvido.

O revolvimento do sólo é indispensavel para tornal-o poroso e, portanto, permeavel ao ar e á humidade e pouco resistente á penetração das raizes, que melhor poder-se-hão assim estender.

Além disso, o revolvimento, que traz para a superficie as camadas inferiores e as expõe ao ar, favorece, por esse meio, a acção chimica que o ar exerce sobre os saes alimenticios, tornando-os mais facilmente assimilaveis.

Para as grandes culturas, o revolvimento, feito por meio de machinas agricolas, como os arados, traz enorme economia; porque uma machina destas com uma junta de bois e um homem faz o serviço pelo menos de 11 homens.

A extrumação, porém, depende da composição chimica do sólo e só será entre nós reclamada nos terrenos muito pobres.

Para proceder scientificamente, fôra mister, attenta a variedade de composição do sólo nas diversas regiões, conhecer sua composição, para dahi deduzir a formula de *extrume* a empregar, conhecidas, como são em sua dosagem, as exigencias alimenticias para uma colheita dada.

Os nossos terrenos, em sua generalidade silico-argilosos e até certo ponto ferteis, dispensariam talvez a extrumação, mesmo porque a vinha é muito pouco exigente. Na ignorancia, porém, da composição chimica do terreno que se saiba fraco, melhor vale extrumal-o com extrumes que correspondam exactamente ás exigencias da vinha.

O azoto, o acido phosphorico e a potassa são os tres elementos essenciaes que se encontram em proporções variaveis em todos os terrenos, porque são indispensaveis a todos os vegetaes.

O sulphato de calcio, o gesso e o sulphato de ferro são tambem convenientes.

O sulphato de ferro deve ser preferido ao de calcio, porque, não só mobilisa como este a potassa do silicato das rochas, pela dupla decomposição, em virtude da qual se fórma silicato de ferro e sulphato de potassio (soluvel), que é assimilavel pelo vegetal, como tambem o silicato de ferro fórma o oxydo de ferro, que é favoravel ao desenvolvimento da videira.

O gesso (sulphato de calcio) é entre nós de difficil applicação, por ser muito caro, em virtude dos impostos aduaneiros, apezar de ser muito barato na Europa.

Seja, porém, como fôr, na ausencia de analyses do sólo, sempre será bom o emprego da escoria de Thomas, que encerra o quadri-phosphato de calcio e mais de 50 % de cal ; que nas grandes culturas póde ser empregada na proporção maxima de 400 kilos, por hectare, podendo essa dose ser diminuida de 1/3 ou de 1/2 para as plantações novas e augmentado de 1/3 para a regeneração dos vinhedos velhos.

Seguindo a mesma regra e na mesma dose poder-se-ha ajuntar salitre, si o terreno não fôr abundante de estrume vegetal; cinza na proporção de 200 kilos por hectare ; e, na dose de 100 kilos o sulphato de ferro.

O estrume deve ser applicado quando se revolve o terreno no outomno, excepto o salitre, que, por sua solubilidade extrema, seria arrastado pelas chuvas do inverno para fóra do terreno preparado ou para suas camadas profundas; esse perigo não correm os outros principios que, menos diffusiveis, são retidos pelo estado physico do sólo.

Demais, o effeito do salitre é prompto, bastando, portanto, ser espalhado na primavera; ao passo que a acção dos outros é lenta, precisando de tempo para se tornarem assimilaveis pela acção lenta dos agentes que provocam as reacções chimicas.

Passarei agora a occupar-me de outros assumptos, lembrando, porém, antes de o fazer, que, para quem quizer plantar apenas alguns pés em seu quintal, basta applicar 40 ou 50 grammas da escoria Thomas por cada pé com um pouco de cinza e sulphato de ferro.

O assumpto de que me vou occupar, e tem intrigado a muita gente que do facto tem tido noticia, é a calçada a parallelipipedo do vinhedo da chacara da Exm. Sra. D. Veridiana Prado e a calçada de pedra de parte do vinhedo do Dr. Barretto, na Pirituba.

Esse calçamento, si demanda regular despeza em sua installação, traz a economia das capinas e do amanho constante do sólo, que tornam-se desnecessarios.

Impelindo ou difficultando a evaporação da humidade, mantém apenas a que é necessaria ás raizes da planta, impedindo ao mesmo tempo o seu encharcamento nas épocas das chuvas fortes.

Pela irradiação a que obrigam os raios do sol, augmenta-se a irradiação do calor, que favorece o amadurecimento do fructo, o que é util, sobretudo, em S. Paulo, onde o calor nem sempre é na quantidade precisa para fornecer o elevado numero de calorias de que o fructo carece para o seu perfeito amadurecimento, ao mesmo tempo que impede o aquecimento extremo do sub-sólo, aliás concentrando para a noite o calor absorvido de dia.

Além disso, o calçamento concorre até certo ponto para enriquecer de potassa o sólo, pela decomposição lenta do silicato de potassio, pelo gaz carbonico, auxiliado pela humidade athmospherica.

Si todas essas vantagens justificam o calçamento, cuja despeza a producção em pouco tempo saldará, é preciso dizer que o calçamento não é indispensavel, porque, essas vantagens podem ser desprezadas e eu mesmo vi em Pirituba vinhas, das mais estimadas, plantadas em terreno commum e produzindo abundantemente fructos igualmente saborosos, restando, pois, como unicas vantagens reaes do calçamento e que ninguem procura em culturas industriaes a elegancia e o asseio, e talvez a economia das capinas e do amanho do solo.

E' o proprio Dr. Barretto quem nol-o diz em carta que me escreve:

«A calçada não é indispensavel, como bem teve occasião de verificar em Pirituba.

O mais indispensavel é a defesa contra os passaros, gambás, ratos, morcegos, etc.»

A *defesa* contra esses inimigos não é muito difficil na chacara da Exma. Sra. D. Veridiana, situada no coração da cidade, em quarteirão rodeado em grande área de população muito densa, o que afasta uns, rareando-os, e dissemina outros, distrahindo-os.

Em Pirituba, porém, a duas leguas de S. Paulo, em plena roça, o vinhedo attrahe a cubiça de todos esses apreciadores

importunos, que devorariam tudo, sem o meio de defesa empregado, que consiste em ter o vinhedo encerrado em uma gaiola de téla de arame de malhas de cerca de 2cc., installação muito dispendiosa, porque, essa téla, por causa do imposto aduaneiro, custa 2$500 o metro quadrado.

Não recuará deante dessa despeza quem quizer ter excellentes uvas de mesa para o seu gasto ou mesmo plantando-as para o commercio, perto dos centros populosos, não fôr onerado pelas despezas do acondicionamento regular e frete.

Essa despeza só será reclamada no 3º anno, quando houver producção regular que a compense.

Desde sua plantação até á colheita do fructo, a videira reclama uma certa sequencia de cuidados culturaes intelligentes, de entre os quaes sobresahe a póda e dos quaes não é aqui o logar de fallar, porque, o assumpto se limita aos CUIDADOS ESPECIAES de acclimação da *vitis vinifera* e chega o momento de discorrer sobre elles.

A ANTHRACNOSE

A anthracnose, o peronospora e o botritis cynerea são os inimigos a combater durante a vegetação e errado andará todo aquelle que, descuidado, esperar a manifestação dessas enfermidades para levar-lhes o remedio, porque, não conseguirá tolher-lhes a marcha, como acontece em medicina com muitas molestias, cujo tratamento deve ser preventivo. Assim acontece a essas enfermidades que atacam a videira. E' preciso prevenil-as para não ter de quebrar as armas deante dellas.

Para prevenir a *anthracnose*, o Sr. Dr. Barretto emprega o pincelamento da videira, feito cuidadosamente, de sorte a não deixar parte alguma sem ser tocada pelo remedio, com uma solução de 10 °/ₒ de acido sulphurico em agua, sendo o acido sulphurico pesado á balança e a agua medida em volume.

Esta operação é executada duas vezes, com um pincel commum : a primeira vez depois da póda; a segunda 15 dias antes do desenvolvimento do broto, o que o viticultor pratico facilmente conhece. E' preciso cuidado na segunda applicação, quanto á

época, para que não seja feita muito proximo do desenvolvimento do broto, o que poderia cauterisal-o, quando já fracamente protegido, e matal-o.

Desse modo estamos certos de destruir os esporos do micro-organismo que no inverno depositaram-se na cêpa e desenvolver-se-hiam na primavera.

Livres assim da *anthracnose*, trata-se agora de combater, quero dizer, prevenir

O PERONOSPORA DA VINHA OU MILDEW

Para isso o Dr. Barretto serve-se do acetato de cobre em solução na agua, na proporção de 1/2 °/o ; isto é, para cada 100 grammas de agua, 50 centigrammos de acetato de cobre.

Esta solução é applicada com pulverizadores especiaes, por meio dos quaes se projecta sobre todas as partes verdes da vinha uma tenue camada da solução que nella se projecta em nevoa.

Ha para esse fim varios pulverizadores, como os de Vermorel, Riley, Vijourone, Japy, Nail, que são portateis.

A primeira pulverização com a solução do acetato de cobre é feita logo que os brotos attingiram a 10 centimetros de extensão. Esta operação deve ser repetida durante toda a vegetação ao menos uma vez por mez.

Convém notar que sempre que as chuvas lavarem as partes verdes da vinha, é preciso repetir a operação logo que o tempo concertar, e fazel-a tantas vezes quantas forem necessarias por causa das chuvas.

Não só as chuvas lavam a solução cuprica, o que deixa a planta sem o remedio, como tambem a humidade atmospherica facilita o desenvolvimento dos esporos.

Quando todos esses perigos estão evitados e trabalhos culturaes e intelligentes levaram o nosso vegetal em vegetação regular até á fructificação, ainda ha a temer

A PODRIDÃO DA UVA

Inspirado nos trabalhos de Pasteur, o Sr. Dr. Barretto acreditou que germens ou esporos de micro-organismos pathogenicos,

que existissem espalhados, suspensos na atmosphera, fossem os causadores desse phenomeno em uvas de pellicula extremamente fina e bagas summarentas.

Imaginou, pois, protegel-as por meio de um pó de sua composição, do qual já fallei e que é constituido de partes eguaes de *cal, cimento e enxofre.*

Ao passo que é antiseptico, parasiticida, pela flôr de enxofre, a cal e o cimento, sob a influencia da humidade, formam uma pellicula adherente, que protege os fructos. Para esta operação usam-se pulverizadores especiaes, como o *folle Gontier* ou outros.

A segunda pulverização com esse pó, ou antes *insuflação*, deve ser feita logo que as pétalas das flôres da vinha cahem.

Não só o pó exerce sua acção antiseptica e parasiticida sobre germens pathogenicos que porventura se depositem na solução de continuidade, consequente á queda da pétala, na qual, como ponto de pouca resistencia, encontra meio facil ao seu rapido desenvolvimento, como tambem uma camada protectora envolve a ferida, facilitando a sua cicatrização.

A primeira insuflação deve ser feita por occasião da inflorescencia e não preciso insistir em dizer que o remedio é applicado apenas sobre os cachos.

Essas insuflações devem ser repetidas tantas vezes quantas sejam precisas para que se fique certo de que os fructos estão garantidos pela sua camada protectora, o que facilmente se observa pela vigilancia frequente a que deve ser submettido o vinhedo, sobretudo nas épocas de chuva.

Para melhor protecção dos cachos, sobretudo, nas regiões em que as invernadas de chuvas são persistentes, como acontece em S. Paulo e aqui em Minas, além da insuflação do pó da sua composição, o Sr. Dr. Barretto guarnece cada cacho de um protector de papel especial impermeavel.

Esse protector, especie de chapéo de sol, é facil de fazer. Toma-se um quadrado de papel, determina-se o centro desse quadrado por meio de linhas que unam os seus angulos oppostos ; o ponto de intersecção dessas linhas é o centro.

No centro abre-se um pequeno furo circular, que vae servir para dar passagem ao pediculo do cacho ; partindo de um dos

angulos, seguindo a linha que o une ao angulo opposto, corta-se o papel por essa linha até o centro; passando uma das bandas por onde se fez o corte por cima da outra e fazendo-as escorregar uma sobre a outra até que as pontas toquem os angulos lateraes; prega-se um alfinete, depois de ter, pelo córte que se fez, obrigado a penetrar o pediculo do cacho até o centro.

Quem seguir todos esses cuidados, além dos cuidados culturaes naturaes que a videira reclama, obterá, si o quizer, qualquer das variedades, ainda as mais delicadas, que o Dr. Barretto obtem na chacara da Exma. Sra. D. Veredìana Prado e no seu sitio da Pirituba e que tem figurado nas exposições que se teem realizado em S. Paulo.

Note-se, porém, é preciso insistir sobre isto: que todo esse cuidado é para essas variedades delicadas, que produzem os fructos os mais saborosos, que bem merecem quaesquer sacrificios, porque, encontram sempre remuneração condigna nos mercados dos grandes centros populosos, onde ha paladares educados.

A administração publica devia montar hortas viticolas, onde creasse collecções completas de videiras européas, para uva de mesa, para exposições frequentes, multiplicando as que devessem ser preferidas pelos particulares para a plantação nas chacaras.

Aos particulares de todo não convém essas collecções; devem sacrificar sem piedade a quantidade de videiras e limitar-se a plantar apenas algumas das variedades que preferirem, nunca mais de duas ou tres diversas.

De entre as innumeras variedades que o Dr. Barretto tem experimentado, das quaes na ultima exposição foram expostas nada menos de 167 variedades differentes da *vitis vinifera*, só de uva de mesa aconselho:

PELA DELICADEZA DO SABÔR

A Moscatel de Alexandria;
A Moscatel de Hamburgo;
A Dr. Hogg;

As moscateis em geral;
A Fernando Lesseps (hybrida da Isabella Chasselas);
A Golden Queen (neta da Isabella).

PELA ENORMIDADE DOS CACHOS

A Trebianno (com cachos de 13 a 14 kilos);
A White Nice (com cachos de 14 kilos);
A Gros Guillaume (de 12 kilos);
A Syrian (de 10 kilos);
A Franquental (de 6 a 8 kilos);
A Palestina nera (de 14 kilos);
A Franc Rapport.

E' conveniente sempre lembrar que para obter esses enormes cachos de pesos colossaes, é preciso acompanhar de perto a videira para sacrificar a maioria dos cachos que se desenvolvem, reduzindo-lhes o numero, para que se desenvolvam até essas porporções.

PELO ENORME VOLUME DE SUAS BAGAS

A Gros Colman;
A Canon Hall Muscat;
A Alphonse Lavallée;
A Sabalskankoi;
A Grizziy Frontignan;
A Ténéron.

PELA BELLEZA DE SEUS CACHOS

A Phraoula;
A Korinthi;
A Sillard;
A Boudalés;
A Grove and sweet water;
A Grec Rouge;
A Bildwill;
A Schavach;

A Apostraphilos ;
A Malaga Rosea ;
A Cherez ;
A Cornichon á grappes colossales ;
A Alicante branca e preta ;
A Malaga de Italia ;
A Hamar bu Hamar da Kabylia.

A esta ultima o Sr. Dr. Barretto concede a palma da belleza. E' uma uva arabe, côr de sangue (1), de cachos enormes, de bagas grandes, de sabôr delicioso. « E' a esta, diz o Dr. Barretto, que cabe a palma inquestionavelmente, já quanto á esthetica, já quanto ás mais primorosas qualidades. Só tem um defeito: é muito sujeita à anthracnose ».

Essa circumstancia obriga a muito maiores cautelas na applicação do methodo que acabei de descrever.

PELAS SUAS QUALIDADES COMMERCIAES

A Franquenthal ;
A Chasselas doré ;
A Chasselas rose ;
A Almeria ;
A Hycalés ;
A Braxelloise ;
A Aïn-el-Kelb.

De entre as americanas póde-se destacar, como excellentes uvas de facil venda e que não reclamam tão apurados cuidados e podem mesmo dispensal-os, *a Golden Gem* e a *Jefferson*.

E, como a natureza não fez saltos, além dessas duas americanas citadas, é preciso terminar esta lista com um logar de honra reservado à *Delaware*, que, por uns considerada americana, julga o Dr. Barretto ser uma *vitis vinifera* ou della oriunda, tendo da vinifera a belleza dos seus fructos

(1) Na Kabylia ella é apenas rosea e os arabes chamam-na *Hamar bu Hamar*, que quer dizer vermelho pae do vermelho, porque, só conheciam uvas brancas ; mas, em S. Paulo, ella justifica plenamente o nome que lhe deram.

aureos, a delicadeza do seu sabor, a finura de sua pellicula, o delicioso perfume e o saborosissimo gosto, e das americanas a rusticidade a mais completa, sendo refractaria a todas as molestias, muito vigorosa e fertil, e seus fructos guardam o sabor delicado e vinhoso, apesar das invernadas de chuva, como tive occassião de observar em alguns cachos, que me enviou o Sr. Dr. Barretto, colhidos em plena invernada, que já durava havia 20 dias.

O Exm. Sr. Dr. Manoel Victorino, Vice-Presidente da Republica, e os Srs. Drs. Ennes de Souza e Vaz Pinto, presidente e 1° vice-presidente da Sociedade Nacional de Agricultura (1), tiveram igualmente occasião de saborear tão bellos fructos e podem dar testemunho de suas excepcionaes qualidades.

E o vinho? O vinho que essa uva produz é dos mais saborosos. O Sr. Dr. Barretto equipara-o ao celeberrimo Tokai, aquelle que arrancou ao papa Pio IV, quando o saboreou, offerecido por um cardeal hungaro, no Concilio de Trento, a seguinte phrase : « *Sacrum pontificem talia vina decent* ».

E esta videira de fructos de tão peregrinas qualidades não exige outros cuidados além dos trabalhos culturaes communs ás videiras rusticas, o que torna a sua cultura extremamente facil.

Seus cachos abundantes são de bagas pequenas.

O Sr. Dr. Barretto pensa em proceder á hybridação da *Delaware* com a *Grec-Rouge*, a ver se consegue obter hybridas, que, guardando as qualidades da Delaware, produzam cachos maiores e bagas mais volumosas.

Pretende egualmente hybridal-a com a *Chasselas rose* e quem sabe que segredos não serão desvendados por esses ensaios? !

A *Duchess*, uma excellente uva de mesa, é hybrida da Delaware e da Concord.

A Concord é americana de raça pura ; é uma uva preta. A Duchess tem sabor europeu ; assemelha-se ao sabor da Chasselas. E' essa uma da razões pelas quaes o Dr. Barretto acredita poder classificar a Delaware entre as *viniferas*.

---

(1) Actualmente é presidente da Sociedade Nacional de Agricultura o Sr. Dr. Moura Brasil e 1° vice-presidente o Sr. Dr. Campos da Paz.

Poderia ainda citar algumas uvas americanas, que servem para mesa, como a *Secretary*, hybrida de Moscatel de Hamburgo, da qual conserva o gosto, a *Cognac*, hybrida de Colombian, que é uma uva branca de sabôr agradavel.

Não se vá julgar que é com ella que se fabrica o legitimo Cognac, por causa de seu nome. O cognac, que é uma aguardente de vinho do departamento de la Charente, é fabricado com a *Folle-Blanche*, que é empregada para esse mister por não amadurecerem bem os seus fructos.

Vou agora occupar-me com

AS UVAS DE VINHO

O Sr. Dr. Barretto estende seus ensaios ás videiras de *vitis vinifera*, proprias para uvas de vinho; e, dentre outras, tem já em plena fructificação:

A Robin-Noir ;

A Gamay d'Arsenant;

A Mondeuse;

A Martelet;

A Gros-noir de la Calmette;

A Verdôt;

A Borriscou;

A Ugni-Blanc.

Dessas são bastante rusticas, dispensando os cuidados especiaes que descrevi, a *Mondeuse*, a *Martelet* e a *Borriscou*, sendo que esta ultima é pouco fertil. Eu vi cachos da *Grand noir de la Calmette* transformados no pé em passas e as mostrei no Rio de Janeiro ás pessoas que assistiram á 3ª conferencia hebdomadaria da *Sociedade Nacional de Agricultura*, realizada pelo Dr. Vaz Pinto. Isso quer dizer que sua pellicula é resistente e suas bagas difficilmente se desprendem do pedunculo, no qual deixam um cône de polpa ao se destacarem.

A Verdôt é uma das que se cultivam em França para a fabricação do vinho Bordeaux.

A Gamay d'Arsenant com a *Pinot-noir* são as com que se fabricam os vinhos de Bourgogne. As uvas da Martelet podem servir para a mesa.

Proprias para vinho tambem as ha e que o proiuzem bem regular, sobretudo, no grupo das ÆSTIVALIS, como a Cynthiana ou *Norton's Virginia*, a *Herbemont*, a *Jacques*, etc.

A' excepção da *Black-Defience*, que o Dr. Barretto ainda aconselha, as demais teem sido por elle postas de lado, depois que conseguiu acclimar as *vitis viniferas* e sobretudo depois que verificou a perfeita rusticidade de algumas dellas, a respeito de uma das quaes—a Martelet—, dizia-nos o Sr. Dr. Barreto, quando nos mostrava a mim, ao Dr. Furquim Werneck, ao Dr. Vaz Pinto, ao presidente do Senado Estadual de S. Paulo, Dr. Ezequiel Ramos, aos representantes da imprensa paulista e aos mais cavalheiros a quem mostrava suas culturas de ensaio :

«E' tão rustica esta *Martelet* que não só dispensa cuidados especiaes, como até parece que quanto mais se trata della é peior.»

Dentre as *Hybridas*, que produzem bom vinho e o Dr. Barretto aconselha a divulgação, está a Guillaume Couderc.

O Sr. Dr. Barretto tem tambem procedido á hybridação com o fim de obter videiras, que elle chama com muito proposito *creoulas*, que reunam á fertilidadade e á qualidade do fructo, para vinho de pasto, a rusticidade bastante para resistir ás enfermidades e ser, portanto, de facil cultura. Inquestionavelmente na hybridação está o futuro da viticultura nacional, porque, creará variedades nossas, que dispensem a acclimação e a enxertia de videiras européas para o aperfeiçoamento dos nossos productos, seja como fructo de mesa, seja como vinho.

No dia 15 de novembro de 1889, no momento em que recebia a noticia em Pirituba da proclamação da Republica, o Dr. Barretto acabava de proceder á hybridação da Rupestris com a Chasselas doré, isto é, *fecundava com o pollen da Rupestris os orgãos femeas da Chasselas doré*. Colhidos os cachos da Chasselas, assim fecundada, semeadas as grainhas, produziram-se hybridas, de entre as quaes duas satisfizeram ás aspirações do sabio ampelographo. A uma dessas elle denominou — DR. CAMPOS DA PAZ —, querendo assim, por certo, honrar na minha hu-

milde pessoa o Estado de Minas, que, pela terceira vez, eu tinha a honra de representar officialmente em S. Paulo. Essa denominação foi dada de modo solemne no dia em que visitámos o seu sitio da Pirituba.

O Sr. Dr. Barreto quiz aproveitar a occasião para revestir da maior solemnidade esse baptismo e penso não poder deixar de transcrever a acta que foi por essa occasião lavrada.

Auto de denominação da videira paulista « Dr. Campos da Paz »

Aos tres dias do mez de fevereiro de 1897, no sitio do Sr. Dr. Luiz Pereira Barretto, em Pirituba, no municipio de S. Paulo, em presença das pessoas abaixo assignadas, o Sr. Dr. Luiz Pereira Barretto declarou ter procedido à hybridação de varias videiras no dia 15 de novembro de 1889.

Uma das videiras resultantes desta operação, effectuada na Chasselas doré com o pollen da Rupestris, apresenta aos circumstantes e que fructifica pela terceira vez e produz cachos alados, medios, soltos, bagas sub-medias, succo excessivamente colorido e ligeiramente acido, como o da Mondeuse, pelle fina, resistente maturação da 3ª época, tardia. Cêpa extremamente fertil, cada sarmento apresentando invariavelmente quatro cachos. A fertilidade vae ao ponto de apresentar cachos até no proprio tronco, como observam as pessoas presentes. Bella folhagem.

Em attenção aos relevantes serviços prestados pelo Dr. Campos da Paz á divulgação dos males do alcoolismo e á propaganda do vinho natural e da viticultura, declarou o Dr. Barretto ter resolvido denominar aquella hybrida por elle obtida—*Dr. Campos da Paz.*— Aproveita a occasião de se acharem presentes, honrando sua modesta tenda de trabalho, o illustre prefeito do Districto Federal, o Sr. Dr. Furquim Werneck, o representante do Governo de Minas, o Sr. Dr. Campos da Paz, o illustre representante da Sociedade Nacional de Agricultura, o Sr. Dr. Antonio Vaz Pinto Coelho da Cunha, Dr. Julio Mesquita e Dr. J. Barbosa, representantes do *Estado de S. Paulo* e

Emilio Rouéde, representante do *Correio Paulistano*, e mais cidadãos illustres, para fazel-os testemunhas da denominação — *Dr. Campos da Paz* —, que ora dá solemnemente a esta videira.

Desse acto, para constar, lavrou-se o presente auto, que vae assignado pelas pessoas presentes.

(Assignados) Dr. Francisco Furquim Werneck de Almeida, Antonio Vaz Pinto Coelho da Cunha, Julio Cesar Ferreira de Mesquita, José Barbosa, Alfredo Milliet, Emilio Rouéde, Dr. Ezequiel Ramos, Dr. Luiz Pereira Barretto, Luiz Gonzaga Couto, Dr. Campos da Paz, representando o Estado de Minas Geraes, Anna de Campos Gonzaga Filha, Maria de Campos Gonzaga.»

O Dr. Barretto acredita que esta uva produzirá excellente vinho e pretende ensaial-o para o anno. Quando a visitamos em Pirituba, si bem que já bastante doce, ainda não estavam bem sazonadas suas bagas, por ser ella tardia, o que, para nós, é qualidade apreciavel.

Para a exploração industrial do vinho, o Dr. Barretto aconselha sacrificar sem piedade a quantidade de variedades e limitar-se á cultura de um pequeno numero das que reunam as melhores condições.

Para vinho branco aconselha elle—a *Ugni Blanc*.

Para vinho roseo — *a Delaware*.

Para vinho tinto: a *Guillaume Couderc* — a *Martelet* e a *Dr. Campos da Paz*.

A cultura destas reclamará apenas os cuidados culturaes communs e com ella se poderão produzir excellentes vinhos, que supportem com vantagem o confronto com os similares estrangeiros.

Não param ahi os ensaios do illustre sabio.

As videiras japonezas e chinezas teem tambem occupado a sua attenção e, tendo dellas obtido sementes, tem-nas em seu sitio de Pirituba.

Ahi se póde ver a *Vitis precoce Caplat*, japoneza, a *Vitis Romanetti serotinia* a *Vitis Carrierrica* e a *V. Davidii*, chinezas.

A Precoce Caplat, originaria do Japão, é de um vigor extraordinario; suas folhas medem 50 centimetros de comprimento sobre 45 de largura, com um pedunculo de 15 a 30 centimetros de extensão. Resiste admiravelmente bem ao phyloxera, ao peronospora, ao black-rot. Produz mesmo nas regiões frias; nos climas quentes ella é quasi phantastica, pela pujança assombrosa de sua vegetação.

Seu vinho tem de 10 a 11 % de alcool, sua fertilidade é enorme. Sua precocidade permittirá talvez entre nós a colheita antes das chuvas. De entre as chinezas, a Carrierri — por ser tardia; amadurecerá seus fructos provavelmente depois das chuvas e sobre sua fertilidade encontramos uma nota de Caplat na *Revista de Viticultura* de Viala e Ravaz de 9 de janeiro deste anno, que é a seguinte: «Obtive, sobre um sarmento, podado a um metro de extensão, 117 cachos».

O Dr. Barretto, que as tem multiplicado por enxertia, vae proceder a ensaios de hybridação e difficilmente se poderá prever que futuro estará reservado á Viticultura Nacional e principalmente á Mineira, pois, o Estado de Minas é um dos Estados do Brazil que melhor se prestam á cultura da videira, opinião que é partilhada pelo Dr. Barretto.

Permitta V. Ex., porque tenho em mão a «*Revista de Viticultura*, que acabo de citar, que faça algumas considerações sobre uma estatistica que nella encontro.

Dessa estatistica se vê que a França, no periodo de 10 annos, de 1886 a 1895, consumiu uma média annual de 37.981.100 hectolitros de vinho.

A população da França é de 35.000.000 de habitantes.

Supponhamos que a nossa população seja apenas a terça parte da da França e que consuma ou venha a consumir tanto quanto ella, guardada a proporção, e teremos uma média annual de consumo de vinho de 12.660.366 hectolitros, que representam, á razão de 30$ o hectolitro, seja 300 réis o litro, de nossa moeda, a importante somma de 379.810:980$600 annualmente ou 3.798.109:800$ nos 10 annos, isto é, quasi quatro milhões de contos de réis!

Temos, dessa somma, ainda comparando com a França, para

producção annual, 10.172.333 ou nos 10 annos, 101.723.330 hectolitros, o que representa a enorme somma de........ 3.051.699:990$000.

Tres milhões, cincoenta e um mil, seiscentos e noventa e nove contos e novecentos e noventa mil réis!!!

E a comparação é feita com a França, que é menor do que alguns dos nossos Estados — o de Minas, por exemplo!

E não se vá suppor que essa enorme somma de mais de 12 milhões e meio de hectolitros representa enorme consumo, porque, dividindo 12.660.366 hectolitros, consumo annual supposto, por 15.000.000 de habitantes, temos apenas 84 litros annualmente por cada habitante, o que representa a dóse diaria de 230 grammas por cada individuo.

Por causas diversas, a producção por hectare em França tem sido pequena nesses 10 annos, cerca apenas de 18 hectolitros por hectare; e, assim, para o resultado apontado teremos apenas necessidade da terça parte do terreno em França plantado de vinhas e essa terça parte será apenas de 607.815 hectares!!

Quem tiver tido occasião de observar como são as nossas populações do interior perseguidas pelo alcoolismo, pela hypoemia intertropical e pelo bocio, não terá difficuldade de comprehender quanto lucraria a saude publica com a cultura da vinha, vindo o vinho a substituir a cachaça e os vinhos falsificados aqui e importados já falsificados, combatendo o alcoolismo que resulta do seu consumo por toda a parte e, tonificando o organismo, oppondo uma forte barreira á hypoemia e ao bocio.

Passo agora a occupar-me com

AS FORRAGENS

Talvez não haja paiz algum do Globo onde as plantas forragineas se desenvolvam tão bem como o nosso, que as possue nativas em grande abundancia, o que não impede que nos descuidemos inteiramente do seu cultivo e estejamos a importar, em proporções collossaes, forragens estrangeiras, inferiores ás nossas em principios alimenticios e em facilidade de assimilação pelo gado.

Para não citar sinão as que teem sido ensaiadas pelo Dr. Barretto em Pirituba, começaremos pelo '

Desmodium Leiocarpum, conhecido em alguns logares deste Estado por *carrapicho de beiço de boi*, que é nativo em nossos terrenos e foi já descripto na *Flora de Martius*.

E' uma excellente forragem; mais rica do que a alfafa; sécca em duas horas para ser enfardada; não produz meteorismo quando ingerida pelos animaes ainda verde.

Semeada, dá 3 córtes por anno, fazendo-se os córtes antes da infloresceneia.

Para obter sementes basta cercar qualquer terreno, onde já tenham feito culturas, para que se obtenha logo grande quantidade dessa preciosa planta, para o fornecimento de sementes, porque ella é nativa.

O nosso *Amorsinho* secco, que é tambem um *desmodium*, é igualmente excellente forragem; é o pasto dos nossos rapadores e tem a grande vantagem de pegar de galho, o que facilita a sua plantação em grande.

Quem procura o gado que pasta nos rapadores traz sua vagemsinha como o *carrapicho* agarrada ás calças.

O *Manduvirá*, que dá vagem como ervilha.

O *Capim Batatal*, que cresce á altura de metro e meio; sécca facilmente; dá 3 a 4 córtes no verão; é excellente para a encillagem.

A Crissiuma major, excellente forragem para encillagem; dá 3 a 4 córtes e vegeta bem no inverno.

Temos agora que dar noticia de uma forragem, que é crioula de Pirituba, obtida pelo Dr. Barreto, que, em honra a Risler, director do Instituto Agronomico de Pariz, denominou-a *Risleria-latifolia*.

O *Cambarásinho*, bôa forragem, sobretudo, para os animaes doentes.

O Capituba, forragem propria para os logares humidos e é com que os italianos sustentam as vaccas no inverno.

A Cloris semper virens, graminea que cresce a 80 centimetros e resiste perfeitamente ao frio.

Haverá toda a conveniencia de semeal-a em pastos, que

estariam sempre viridentes durante os mais rigorosos invernos e resolveriam assim o grande problema das pastagens no inverno, si elle já não podesse ser resolvido pelo enfardamento de umas e o encillamento de outras forragens das que tenho citado; dá 4 a 5 córtes por anno.

A Papuan, graminea que secca facilmente, é bôa forragem quando secca.

A Panicum sanguineum que é o nosso *pé de gallinha graúdo*. Si nos obstinarmos em plantar alfafa, o que tem sido já tantas vezes inutilmente tentado, prefiramos ao menos a

Alfafa da Suecia, (Medicago falcata), que desenvolve-se facilmente em Pirituba, o que acontecerá tambem forçosamente aqui, e que sobre a alfafa que importamos do Rio da Prata tem a vantagem de poder ser usada pelos animaes, mesmo verde, sem produzir o meteorismo e de só vegetar no inverno, garantindo-nos portanto, como a *chloris semper virens*, pastagem nessa épocha em que, como é sabido, lutam os nossos criadores e mesmo os que são forçados a sustentarem muitos animaes de trabalho com a falta de pastagens (1).

Sua vegetação, em Pirituba, começa em fins de fevereiro e principios de março; em junho, julho e agosto ella está em plena vegetação, garantindo a alimentação fresca para o gado; e, como o tempo é então secco, podia ser o seu excesso seccado para ser enfardado.

Permitta-me V. Ex. algumas considerações sobre a cultura das leguminosas, que deveriamos espalhar o mais possivel, sobretudo, as de que acabo de fallar, para garantir a alimentação do nosso gado e desenvolver-lhe a criação, para que não estejamos a importar carne secca e os productos da manufactura lacticinea. A proposito, convém lembrar que o anno passado a importação de carne secca foi de 55.945.800 kilogrammas, dos quaes apenas 183.090 kilogrammas vieram do Rio Grande do Sul.

---

(1) O Dr. Barretto acaba de aconselhar para forragem verde do inverno a combinação seguinte; 60 litros de sementes de alfafa da Suecia para 1 hectare, 40 de hervilhaca velluda, 20 de centeio do inverno, 10 de mostarda branca e 5 de couve gallega e 5 de manduvirá major. (Veja o n. 3 d'*A Lavoura*, de setembro de 1897, pag. 16).

As leguminosas dizem-se fertilizantes do sólo, porque apropriam o azoto do ar para a sua alimentação, mediante a influencia de micro-organismos, que tinham já sido previstos por Berthelot, quando, de suas experiencias verificou, que se enriqueciam de azoto as terras pulverizadas e abandonadas a si mesmas.

Foram, porém, Hullingel e Wilfalhet que, despertados pelos ensaios de Berthelot, iniciaram pesquizas, que deram em resultado a descoberta dos micro-organismos e o conhecimento das reacções chimicas que elles provocam em sua evolução biologica.

São bacterias nitro-monadas de tres grupos. As do primeiro grupo fabricam a ammonia ; seu papel é fixar o azoto ao hydrogeneo.

As do segundo grupo oxydam a ammonia para fabricarem o acido azotoso.

As do terceiro grupo oxydam o acido azotoso, que então se transforma em acido azotico, que se combina com as bases, formando os azotatos ou nitratos soluveis. Essas bacterias vivem principalmente nas nodosidades das radiculas das leguminosas.

Dessas noções se deduz o principio da vaccinação dos terrenos, em que se não desenvolvem plantas que reclamam bacterias especiaes, que nelles não se acham, addicionando-se a esses terrenos terras de culturas dessas plantas. Assim, por exemplo, a alfafa, que reclama bacterias especiaes e não se desenvolverá em terrenos em que estas faltem, por mais apropriada que seja a composição chimica. Será nesse caso preciso vaccinar o terreno.

O Sr. Bréal demonstrou-o pela seguinte experiencia: Cultivou alfafa em dous vasos perfeitamente analogos em suas condições e na composição da terra, só com a differença de que um delles tinha sido esterilizado pelo calor. A alfafa não se desenvolveu no que fôra esterilizado. O Sr. Bréal tocou com uma agulha os nodulos radiculares da alfafa que se desenvolvera no vaso não esterilizado, picou com essa agulha em varios pontos as raizes da alfafa, que não se desenvolvera convenientemente, e ella

attingiu ás proporções da outra, tendo havido o desenvolvimento de nodulos radiculares.

E', pois, pelas raizes que as leguminosas assimilam o azoto do ar atmospherico. Os que tiverem naufragado na cultura da alfafa encontrarão no que fica dito algum ensinamento pratico e ficam habilitados a ensaiar a vaccinação dos seus terrenos.

São fertilizantes as leguminosas, porque, a sua grande riqueza, que reside nos principios azotados, tira-a ella do azoto do ar atmospherico, e, preparando o alimento para si, espalha-o no sólo em que vegeta, além do que lhe fornecem os residuos vegetaes, abandonados na época das colheitas.

Enriquecendo assim o sólo de principios azotados, pouco lhe pede em troca em saes mineraes, que ella não fabrica.

Agora, duas palavras sobre

OS CEREAES

Só o quanto baste para lembrar que quasi os não produzimos e caro é o pouco que cultivamos pelo processo rotineiro e isso mesmo apenas um pouco de milho e ainda menos arroz, quando, além desse, os nossos terrenos os mais safaros, os velhos pastos, desde que, pela cultura das forragens, criassemos e sustentassemos o gado vaccum, cavallar, lanigero e porcino, que nos fornecesse estrume pelo preço apenas de amontoal-o, produziriam em abundancia cereaes de todo o genero e com pouco dispendio, usando as machinas agricolas, que, manejadas por um homem e tiradas por dous animaes, fazem o serviço pelo menos de 11 trabalhadores robustos.

Em um pequeno livro que acaba de publicar o Sr. Dr. Gomes Carmo sobre a cultura do milho, intitulado *Reforma da Agricultura*, se vê que no valle do Paraopéba tem a experiencia demonstrado entrar o milho para o paiol á razão de 500 réis o alqueire de 50 litros ou 10 réis o litro. Isso representaria para a nossa lavoura, que o compra á razão de 9$ e 10$ o sacco de 80 litros ou 5$600 a 6$250 o alqueire, (ou 112 a 125 réis o litro) e o não produz muito mais barato, uma economia fabulosa.

O consumidor, por sua vez, comprando os excedentes do gasto da lavoura, faria uma economia enorme e lavradores haveria que, com o producto da venda do excedente, cobrissem, com lucro as suas despezas. Supponhamos uma lavoura com o consumo annual de 1.000 alqueires de milho, colhendo 2.000 alqueires que lhe entrassem para o paiol á razão de 500 réis o alqueire, teria gasto com a sua cultura 1:000$. Consumindo 1.000 alqueires e vendendo os outros 1.000 á razão de 1$ o alqueire, o consumidor teria milho a 20 réis o litro e o lavrador teria apurado justamente 1:000$, que foi a sua despeza, ficando com o milho do seu consumo de graça.

O consumidor que fosse buscar milho no commercio a retalho ainda o teria barato, deixando larga margem para o commercio intermediario entre o lavrador, o productor e o consumidor.

Ao em vez disso, importamol-o; pagamol-o pelo preço que já indiquei e só no anno passado o Rio da Prata enviou-nos, pela Alfandega da Capital Federal, não fallando na de Santos e nas dos outros Estados, 1.496.556 saccos, aos preços que variaram, nas mãos do importador, de 5$ a 11$500.

Permitta, Exm. Sr., que, com o ultimo « Retrospecto » do *Jornal do Commercio* em mão, eu procure calcular o que importámos de carne, pão e vinho, sem o que não póde passar o homem civilisado, só pela Alfandega da Capital Federal, no anno passado:

Carne secca	23.538:270$000
Banha	149:016$000
Toucinho	5.386:210$600
Manteiga	1.732:140$000
Alfafa	2.713:016$000
Milho	7.482:780$000
Farelo	299:295$200
Farinha de trigo	7.894:635$000
Arroz	15.510:412$000
Vinho	19.953:100$000
Somma	84.658:874$800
Ajuntando o preço da farinha de trigo feita com trigo importado	8.351:700$000
	93.010:574$800

Do «Retrospecto Commercial» na impossibilidade de tomar uma média exacta, os calculos são feitos pelo preço minimo ; é preciso, pois, addicionar alguma cousa para termos o preço real e ficaremos dentro da verdade ajuntando 30°/o para essa differença, o que dá 27.903:172$440, que, sommados á importancia anterior, dá 120.713:746$240 *para custo* no importador desses generos de primeira necessidade, que poderiamos produzir.

Note-se que só me refiro á Alfandega da Capital Federal, que suppre esta e o Estado do Rio de Janeiro, o Norte de S. Paulo e Minas Geraes.

Quanto dessa importancia corre por conta do Estado de Minas, que, além da sua quota, tem ainda o lucro de dous intermediarios, o negociante do Rio, que vende para o interior, e o retalhista aqui e o frete ? ! Seria curioso calcular para avaliar a somma enorme de milhares de contos de réis que emigram em troca desses generos, que deveriamos produzir e mesmo exportar ! !

Admittindo que Minas consuma a quarta parte desses generos, temos 30.228:436$560. Tomemos apenas 40 °/o para lucro dos dous intermediarios e frete, teremos mais 12.089:374$000, que, ajuntados á somma anterior, eleval-a-hão a 42.317:811$160 !

Já não fallando nos calculos a que me referi, imaginando-nos com o progresso da França, em viticultura, esses calculos que ahi ficam ou antes essa somma de 42.317:811$160, porque eu julgo ficar annualmente ao consumidor mineiro o que importa este do estrangeiro em genero de primeira necessidade, para a sua alimentação, não justificam quesquer sacrificios em próI da polycultura, pela cultura intensiva ?

A resposta não é difficil e o sacrificio a fazer é a installação dos campos de demonstração para o ensino pratico, primeiro passo a dar na transformação da nossa actual lavoura.

As florestas, Exm. Sr., com o systema de cultura que temos adoptado, que não dispensa a sua devastação pelo machado e pela foice e que na plantação do milho vae de anno em anno consumindo enormes riquezas, accumuladas pelo tempo nas mattas que são destruidas, vão pouco a pouco desapparecendo, modificando o nosso clima, que vae perdendo a regularidade

que a ellas deve, diminuindo o volume dos cursos de agua, rareando as chuvas e alterando o estado sanitario.

Não tardará que se tenha de pensar em restaural-as, quando mais não seja, para o fornecimento de madeiras; e, nessa previsão, o Dr. Barretto já tem procedido a serios ensaios e tem uma plantação de grande numero de especies de *Eucalyptus*, das quaes a experiencia tem-n'o autorizado a aconselhar a preferencia para os seguintes:

O *Eucalyptus teretecornis* para madeira de lei. O *E. robusta* para taboado. O *E. coriacea*, idem. O *E. oblicua*, idem. O *E. marginata*, proprio para madeira para mobilia.

Ao cabo de 20 a 25 annos, depois de semeados, elles fornecem madeira de lei para todos esses usos, sendo que podem muito mais novos ser utilizados para diversos misteres.

A sementeira do *Eucalyptus* reclama cuidados especiaes pela extrema pequenez e leveza de suas sementes.

Deve-se semeal-o em terra bem preparada em caixões, enxarcando-se a terra de agua antes de semear e calcando-a docemente á mão.

Quando é preciso regar a sementeira não nos podemos servir dos regadores communs, por causa da força com que cahem as gottas de agua.

O melhor meio de regal-as seria empregando um desses pulverizadores como os que servem para a vinha, por exemplo, que molharia a sementeira, fazendo a agua cahir em nevoa tenue.

O Mogno da Australia tem as mesmas qualidades do nosso mogno, sendo, entretanto, muitissimo mais leve, o que o torna apto para as construcções navaes e para esse fim é usado pelos inglezes, que absolutamente não permittem que uma unica semente seja exportada, para fazerem o monopolio de sua cultura.

E' tal o rigôr da fiscalisação, que só por intermedio de permuta com estabelecimentos scientificos poude o Sr. Dr. Barretto obter algumas sementes, que plantou e multiplicou, de sorte que, quem visitar Pirituba ahi encontrará cerca de 4.000 pés de mogno da Australia quasi a darem sementes.

Para avaliar o gráo de paciencia e a perseverança do illustre sabio, basta dizer que essa planta gasta muito tempo para dar sementes; e, para chegar ao seu completo desenvolvimento, para servir aos fins a que é destinada, precisa de 12 a 15 annos. E' a unica planta, das que são uteis ao homem, que a formiga saúva não ataca.

Como conviria desde já fazerem-se sementeiras para divulgal-o e espalhal-o por toda a parte, porque elle produz aqui admiravelmente bem !!!

Não tardará muito que o Sr. Dr. Barretto possa fornecer sementes.

Não posso terminar este relatorio, Exm. Sr., sem dizer duas palavras sobre o

CAFE'

Elle é a principal fonte de nossa riqueza, que é preciso amparar com dedicação; sobretudo, prevendo crises que possam collocar a nossa lavoura em difficuldades serias.

A Africa faz grandes plantações de café, que poderá concorrer com o nosso no mercado, sinão pela qualidade, pelo preço por que póde ser offerecido, em consequencia da barateza e da facilidade de obtensão do braço.

O Mexico supponho que já nos faz seria concurrencia no mercado dos Estados Unidos.

No caminho que levamos, o custo da producção tende a elevar-se e a baixa do cambio, que tem sustentado a alta dos preços, é corda que, de muito esticada, já vae cedendo; pois, apezar do cambio alto, o café vae baixando sensivelmente.

E' possivel que para isso tenham até certo ponto concorrido os especuladores da baixa, que tem o interesse de promovel-a; mas, o que parece que mais efficazmente concorre para a baixa do café são causas naturaes, entre as quaes sobresahe a concurrencia do café estrangeiro e talvez a extensão em que se tem augmentado as nossas plantações no periodo em que os preços fabulosos despertaram a ambição de riquezas faceis.

Entro, porém, no meu assumpto, que é chamar a attenção da lavoura de café, no que diz respeito propriamente á cultura,

para um talhão de café do sitio de Pirituba, plantado pelo Dr. Barretto em terreno inteiramente safaro e produzindo, não obstante apenas com pouco mais de dous annos, boa dóse e apresentando um aspecto de vigor da vegetação a que não attingem os cafeeiros de quatro annos das privilegiadas terras rôxas do Oéste de S. Paulo.

O segredo está na applicação dos estrumes chimicos, que levam ao sólo a alimentação, que elle não tem na dose requerida pelas exigencias do cafeeiro.

Antes do que tenho a dizer sobre o estrume chimico, convém lembrar que a palha do café é um excellente estrume para o cafeeiro, ponto a respeito do qual não estão de accordo os lavradores, porque, o não ensaiam em condições identicas, sabido que a palha do café, para fornecer á planta a alimentação, carece de sombra e de humidade para que os micro-organismos da nitrificação actuem sobre ella.

A formula de estrume chimico, que póde ser usada para a regeneração dos velhos cafesaes, é a seguinte:

Escoria de Thomas (por hectare) 400 kilos;
Cinza (idem) 200 a 400 kilos;
Sulphato de ferro (idem) kilos 100;
Salitre (idem) kilos 400 a 500.

Nos cafesaes velhos o estrume deve ser espalhado em vallos abertos entre as filas.

Agora vou occupar-me com as plantações intercalares de milho.

E' um uso inveterado esse de plantar milho nos cafesaes novos, sobretudo usados em S. Paulo pelos colonos e nada é mais prejudicial ao desenvolvimento do cafeeiro, ao qual o milho rouba a luz de que carece para desenvolver-se, além de que não ha quem não saiba que a flôr do milho, como dizem os nossos roceiros, faz mal ao café e ás plantações do feijão.

Para convencer ao nosso lavrador não valem algarismos, quando se tem a prova pratica que fere a vista dos que mais cegos forem.

Essa prova pratica está ainda no sitio da Pirituba. Em talhões separados, nas condições em tudo identicas, o Sr. Dr. Barretto

tem café que não teve plantação intercalar de milho, café que levou plantação intercalar uma só vez e café que levou duas vezes essa plantação intercalar; e a differença entre os tres talhões diversos é tal que quem os tiver uma vez visto, como a muita gente já tem acontecido, não se atreverá mais a permittir que se façam plantações intercalares de milho em seus cafesaes.

Ha quem ainda creia haver exagero na affirmação do prejuizo que causam aos cafesaes as plantações intercalares, como ha tambem ainda quem não acredite, e o diga, na acclimação da *vitis vinifera* entre nós; mas, Exm. Sr., posso affirmar a V. Ex. que nunca visitaram a chacara da Exma. Sra. D. Verediana Prado e o sitio da Pirituba, do Sr. Dr. Barretto, como nunca assistiram a nenhuma das exposições viticolas, em S. Paulo.

Nesse numero, está o illustre sabio, director do Instituto Agronomico de Campinas, cuja competencia é attestada pelos excellentes relatorios que annualmente publica, mas que nunca visitou a chacara, nem o sitio, segundo me affirmou o Sr. Dr. Barretto.

De que não assistiu a nenhuma das exposições viticolas dou eu proprio testemunho, porque, ás tres, que se tem até agora effectuado em S. Paulo, tenho eu assistido, commissionado pelo Governo deste Estado.

Eu acredito que o illustre Sr. Dr. Daffert modificará sua opinião deante do que observar *de visu* dos trabalhos agricolas do Dr. Barretto (1).

Si me fosse licito, Exm. Sr., formular um desejo, ao terminar este relatorio, esse seria o de que o mais cedo possivel o que se lê nestas paginas, alinhavado ás pressas e sem a competencia do grande mestre, pudesse ser lido no livro aberto da natureza, cujas paginas fossem campos de demonstração por toda a parte espalhados.

---

(1) O Sr. Dr. Daffert visitou o sitio de Pirituba depois da confecção deste relatorio; não emittiu ainda o seu juizo por escripto; mas, disse ao Dr. Barretto que modificára sua opinião.

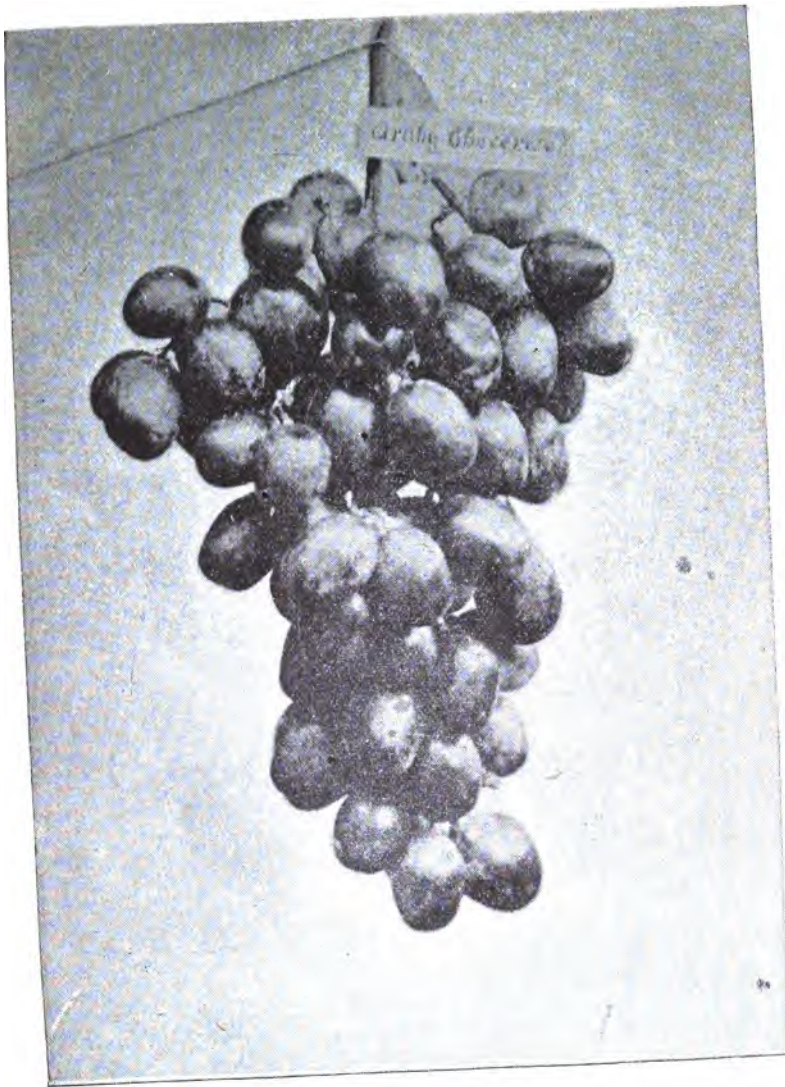
O alphabeto da mais collossal riqueza a Natureza espalhou-o aqui e acolá, aonde o Dr. Barretto o foi buscar para com elle escrever estas duas paginas que se chamam-o vinhedo da Exma. Sra. D. Veridiana e o sitio da Pirituba.

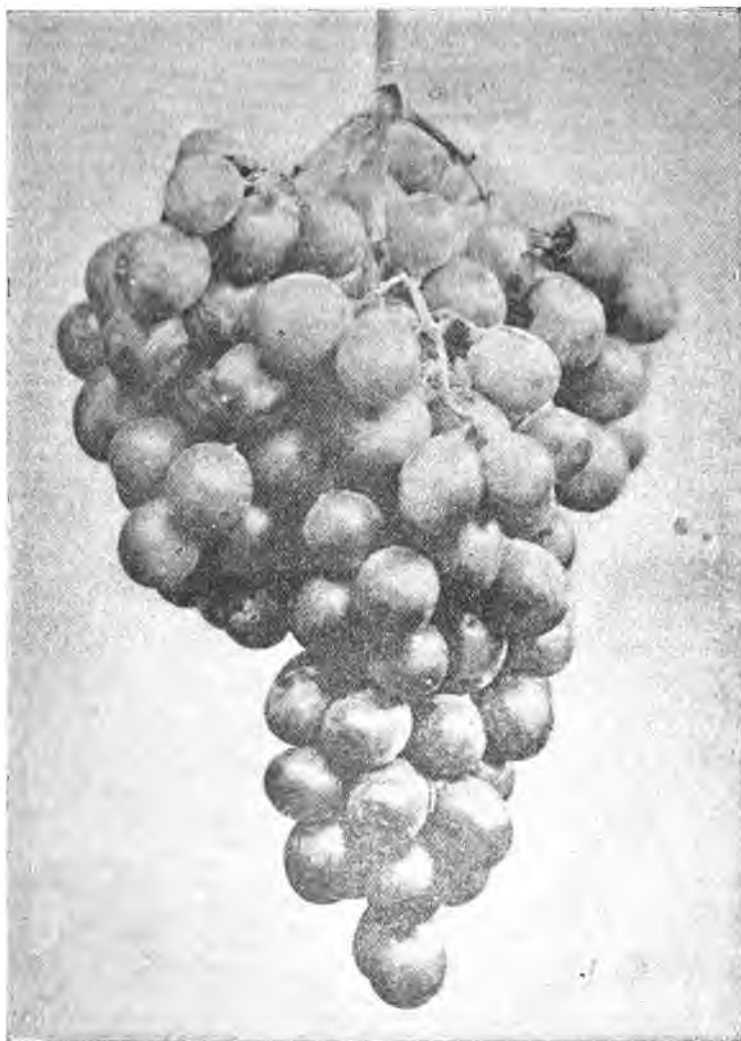
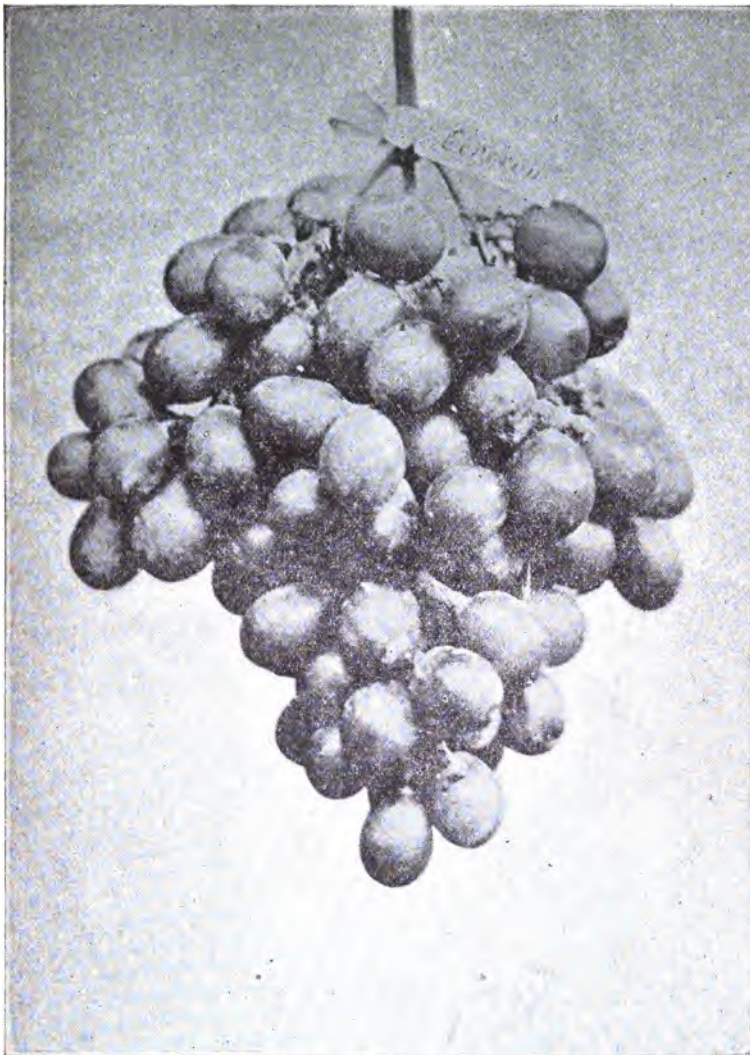
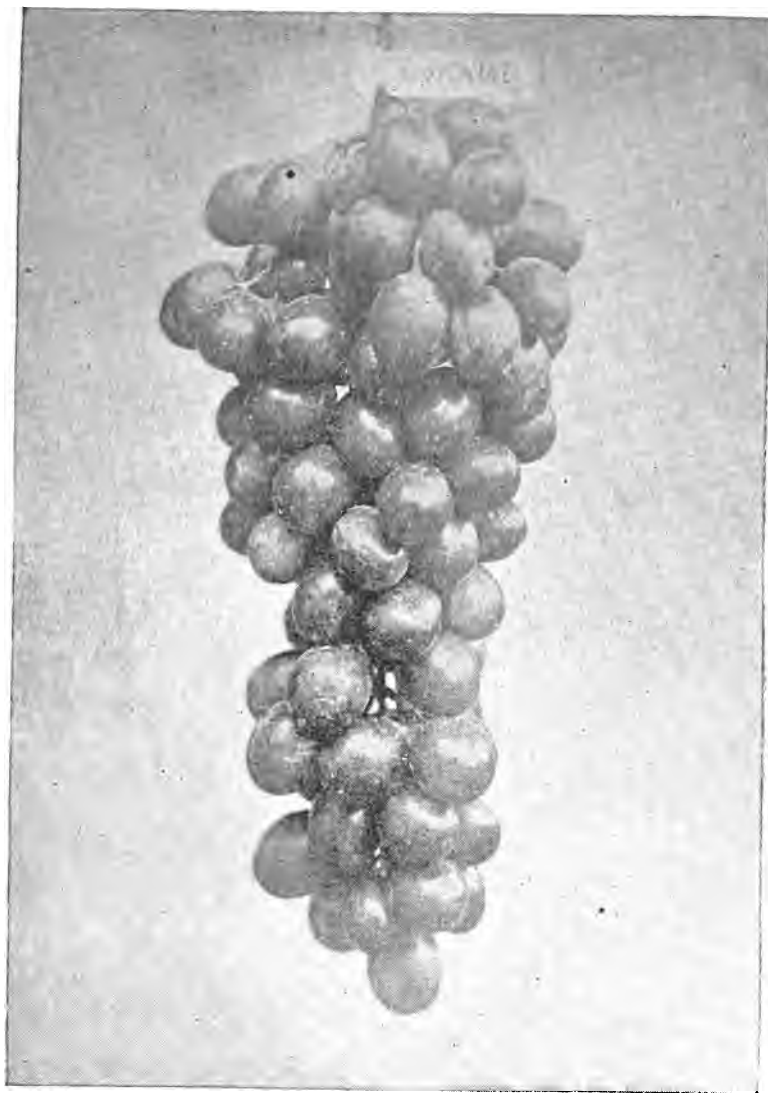
Difficil foi, Exm. Sr., escrevel-as; mui facil, porém, deve ser hoje copial-as!!

Em Minas Geraes isso se fará, graças aos esforços do seu patriotico governo.

Fiz, Exm. Sr., no desempenho da honrosa commissão, que, por intermedio de V. Ex., o governo de Minas Geraes me confiou, o que foi possivel; e, si este Relatorio não corresponder ao *desideratum* do Governo, poderei affirmar a V. Ex. que a elle dediquei todo o esforço possivel e a intelligencia e erudição de que disponho, para não só corresponder á confiança com que V. Ex. se dignou ainda de distinguir-me, como tambem para mais uma vez dar a este glorioso Estado o testemunho de minha admiração.

Ouro Preto, 25 de fevereiro de 1897.

Dr. Campos da Paz.

A ARABY CHEREZ

A SANTA MARIA D'ALCANTARA, *da Hespanha ;* cachos de 40 centimetros de comprimento ; bagas grandes ; casca fina, pouco resistente, preta. Uva de apparato.

A SYRIAN, *da Asia Menor, nacionalisada na Inglaterra ; cachos colossaes,* pesando 8 e 10 kilos, bagas grandes, redondas ; polpa succosa e doce. Videira vigorosa e prolifica.

A TENÉRON, *franceza ; cachos enormes,* pesando 4 e 5 kilos da maior belleza ; bagas grandes ; polpa succosa e doce ; casca forte, resistente, amarello ambar. Uva de luxo.

A KORINTHI, *da Grecia;* grandes cachos, côr de rosa vivo ; bagas médias, polpa succulenta e doce. Muito tardia. Amadurece em maio e junho. Não se presta á cultura, porque exige face soalheira encostada a um muro. De grande effeito para a mesa.

A GRIZZLY COLMAN